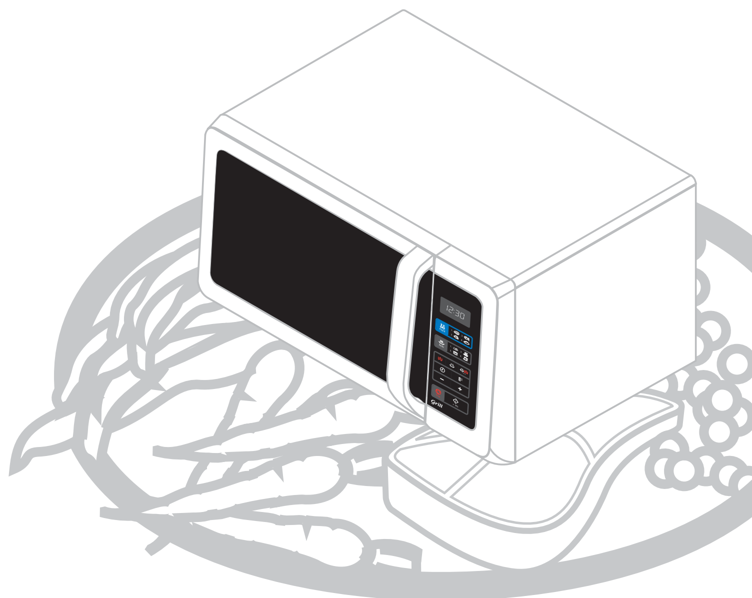
SAMSUNG

# MIKROVLNNÁ RÚRA

## Pokyny pre používateľa a sprievodca varením

### GE83H

Údaje o varení a pečení sú informatívne. Produkt je určený pre použitie v domácnosti.
Záručné podmienky strácajú svoju splatnosť, ak sa zariadenie používa na iné účely ako na domáce, napr. priemyselne, v stravovacích zariadeniach alebo pri obchodných aktivitách.



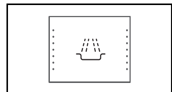




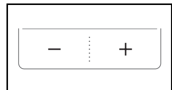
SK

# Rýchly sprievodca s náhľadom

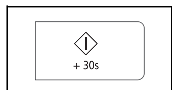
## Ak chcete uvariť trochu jedla



1. Umiestnite jedlo do rúry.
   Jedným alebo viacerými stlačeniami tlačidla vyberte úroveň výkonu.

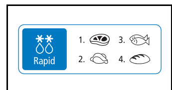


2. Čas varenia nastavte podľa potreby stlačením tlačidiel (—) a (+).

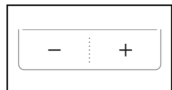



3. Stlačte tlačidlo .
   Výsledok: Varenie sa spustí. Po skončení varenia rúra štyrikrát zapípa.

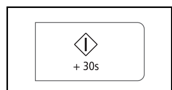
## Ak chcete automaticky rýchlo rozmraziť trochu jedla




1. Umiestnite mrazené jedlo do rúry.
   Jedným alebo viacerými stlačeniami tlačidla **Rýchle rozmrazovanie** () vyberte druh jedla, ktoré varíte.

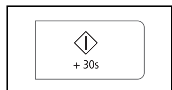


2. Stlačením tlačidiel (—) a (+) vyberte hmotnosť jedla.



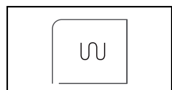

3. Stlačte tlačidlo .

## Ak chcete pridať dodatočných 30 sekúnd

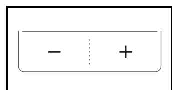



Nechajte jedlo v rúre.
Raz alebo viackrát stlačte tlačidlo **+30s**, aby ste zakaždým pridali dodatočných 30 sekúnd.

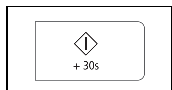
## Ak chcete grilovať trochu jedla



1. Stlačte tlačidlo .

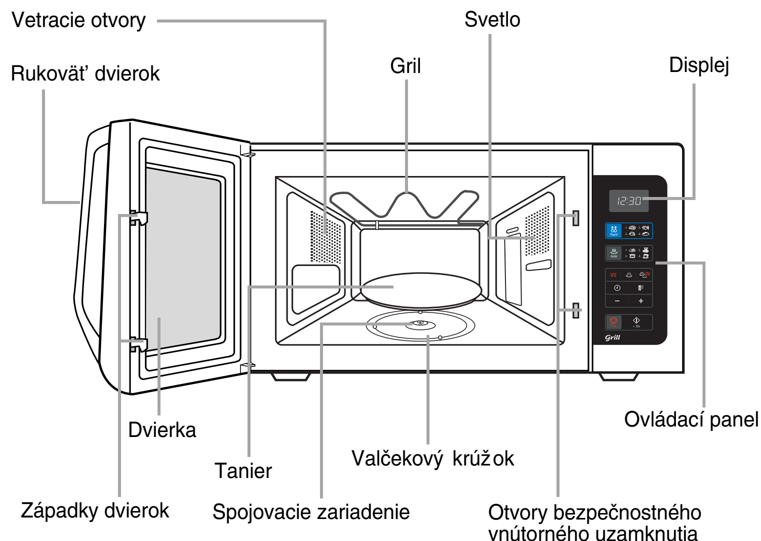


2. Čas varenia nastavte stlačením tlačidiel (—) a (+).

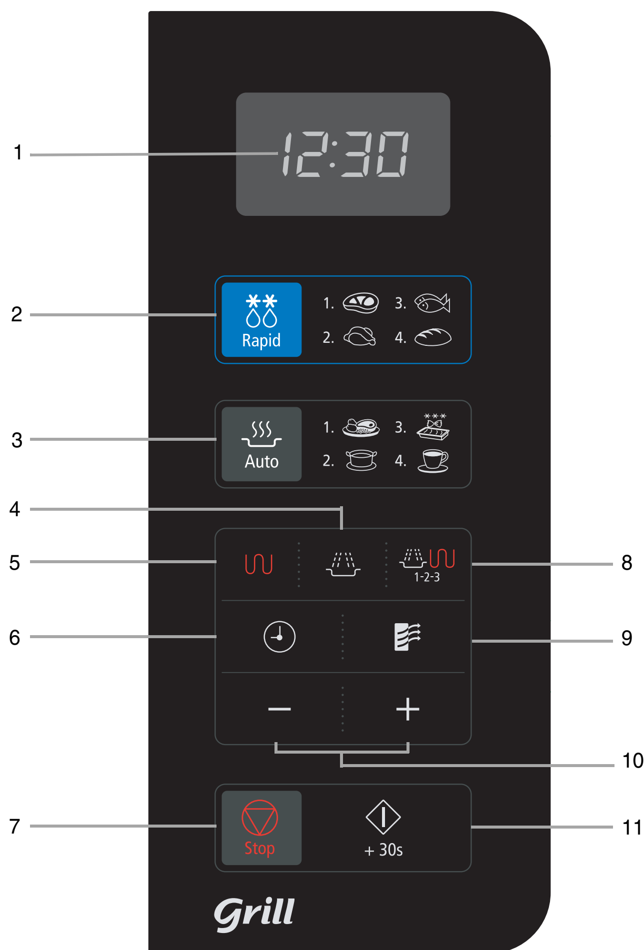



3. Stlačte tlačidlo .

# Rúra



# Ovládací panel

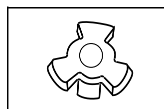



1. Displej
2. Funkcia rý chleho rozmrazovania
3. Vý ber automatického opätovného ohrievania
4. Nastavenie úrovne vý konu
5. Vý ber režimu grilovania
6. Nastavenie hodín
7. Tlačidlo stop/cancel (zastaviť/zruš iť)
8. Vý ber kombinovaného režimu
9. Tlačidlo pozbavenia zápachu
10. Tlačidlo nahor ( + )/nadol ( — ) (Čas varenia, hmotnosť a rozmery servírovania)
11. Tlačidlo start (spustenie)

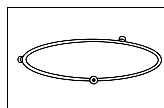
# Príslušenstvo

SK

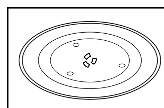
***V závislosti od zakúpeného modelu vám bolo dodané príslušenstvo, ktoré môžete použiť rôznym spôsobom.***



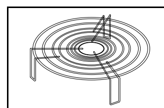
1. **Spojovacie zariadenie** je už umiestnené nad hriadeľom motora v základnej časti rúry.
   Účel: Spojovacie zariadenie otáča tanier.



2. **Valčekový krúžok**, ktorý sa musí umiestniť do stredu rúry.
   Účel: Valčekový krúžok podopiera tanier.



3. **Tanier** sa musí umiestniť na valčekový krúžok, pričom jeho stred musí byť upevnený k spojovaciemu zariadeniu.
   Účel: Tanier slúži ako hlavný povrch varenia; dá sa ľahko vybrať, aby sa vyčistil.



4. **Kovový stojan** sa umiestňuje na tanier.
   Účel: Kovový stojan môžete použiť pri grilovaní a kombinovanom varení.

 **NEZAPÍNAJTE** mikrovlnnú rúru bez valčekového krúžku a taniera.

# Používanie tejto používateľskej príručky

***Práve ste si zakúpili mikrovlnnú rúru značky SAMSUNG. Vaša používateľská príručka obsahuje mnoho cenných informácií o varení s vašou mikrovlnnou rúrou:***

- ***Bezpečnostné opatrenia***
- ***Vhodné príslušenstvo a náčinie na varenie***
- ***Užitočné tipy pre varenie***

***Z vnútornej časti krytu nájdete rýchleho sprievodcu s náhľadmi, ktorý vysvetľuje štyri základné činnosti varenia:***

- ***Varenie jedla***
- ***Automatické výkonné rozmrazovanie jedla***
- ***Grilovanie jedla***
- ***Pridávanie dodatočného času varenia***

***Na zaèiatku návodu sú obrázky zariadenia a ovládacieho panela, takže všetky prvky jednoducho nájdete.***

***V návode sú používané tri rôzne symboly.***

|  |  |  |
|---|---|---|
| **Dôležité** | **Poznámka** | **Upozornenie** |

### *BEZPEČNOSTNÉ OPATRENIA NA PREDCHÁDZANIE MOŽNÉHO VYSTAVENIA SA NADMERNÉMU MIKROVLNNÉMU ŽIARENIU*

Nedodržanie nasledujúcich bezpečnostných opatrení môže spôsobiť nebezpečné vystavenie sa mikrovlnnému žiareniu.

(a) Za žiadnych okolností sa nepokúšajte ovládať rúru s otvorenými dvierkami, upravovať bezpečnostné vnútorné uzamknutia (západky dverí) alebo čokoľvek vkladať do otvorov bezpečnostného vnútorného uzamknutia.

(b) Medzi dvierka rúry a prednú stranu nedávajte žiadne objekty ani nedovoľte, aby sa jedlo alebo zvyšky čistiaceho prostriedku nahromadili na povrchoch tesnení. Zaistite, aby sa dvierka a tesniace povrchy dvierok uchovávali čisté tak, že ich po použití rúry najskôr utriete vlhkou handričkou a potom jemnou suchou handričkou.

(c) Rúru neprevádzkujte, ak je poškodená, kým ju neopraví kvalifikovaný servisný technik mikrovlnných rúr zaškolený od výrobcu. Je obzvlášť dôležité, aby sa dvierka rúry poriadne zatvárali a aby nevzniklo poškodenie:
(1) dvierok (ohnuté)
(2) pántov dvierok (rozbité alebo uvoľnené)
(3) tesnení dvierok a tesniacich povrchov

(d) Rúru nemôže nastavovať ani opravovať ktokoľvek iný ako príslušne kvalifikovaný servisný technik mikrovlnných rúr, vyškolený výrobcom.

# Bezpečnostné opatrenia

***DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ OPATRENIA.***
***POZORNE SI ICH PREČÍTAJTE A USCHOVAJTE ICH PRE BUDÚCE POUŽITIE.***

***Pred varením jedla alebo kvapalín v mikrovlnnej rúre overte, či sa vykonali nasledujúce bezpečnostné opatrenia.***

- Používajte len kuchynské riady, ktoré sú vhodné pre mikrovlnné rúry.
  **Nepoužívajte** žiadne kovové nádoby, obedné súpravy so zlatými alebo striebornými ozdobami, grilovacie ihly, vidličky atď.
  Odstráňte zakrútené upevňovacie drôtiky z papiera alebo plastových vreciek.

<u>Dôvod</u>: Môže sa vyskytnúť elektrický oblúk alebo iskrenie, ktoré môže následne poškodiť rúru.

- Keď ohrievate potraviny v plastových alebo papierových nádobách, dávajte pozor na rúru z dôvodu ich možného vznietenia.
  Nepoužívajte mikrovlnnú rúru na sušenie papiera alebo oblečenia.
- Malé množstvá jedla vyžadujú kratšie časy varenia alebo ohrievania.
  Umožnenie normálnych časov môže spôsobiť ich prehriatie alebo zhorenie.
- Ak si všimnete dym, zariadenie vypnite alebo odpojte a nechajte zatvorené dvierka, aby ste zadusili akékoľvek plamene.
- Mikrovlnné zahrievanie nápojov môže spôsobiť oneskorené vyvretie, preto musíte dávať pozor, keď manipulujete s nádobou.
  Aby sa zabránilo v tejto situácii,po vypnutí rúry ju nechajte **VŽDY** v nečinnosti aspoň 20 sekúnd, aby sa mohla vyrovnať teplota.
  Ak je to potrebné, miešajte počas zohrievania a VŽDY po zohrievaní.
  V prípade obarenia postupujte podľa pokynov PRVEJ POMOCI:
  * ponorte obarené miesto aspoň na 10 minút do studenej vody,
  * zakryte ho čistým suchým kusom látky,
  * nepoužívajte žiadne krémy, oleje alebo pleťové mlieka.
- **NIKDY** nádobu nenapĺňajte po horný okraj a vyberte si nádobu, ktorá je širšia pri hornom okraji ako pri dolnom, čím zabránite prevretiu kvapaliny cez okraj. Fľašky s úzkymi hrdlami môžu v prípade prehriatia vybuchnúť.
  **NIKDY** neohrievajte detskú fľašku s nasadeným cumlíkom, pretože v prípade prehriatia môže fľaška vybuchnúť.
- Obsah detských fliaš alebo pohárikov s detskou stravou sa musí zamiešať alebo zatriasť a teplota sa musí skontrolovať pred konzumáciou, aby sa predchádzalo popáleninám.
- Vajíčka v škrupinách a celé natvrdo uvarené vajíčka sa nemôžu ohrievať v mikrovlnnej rúre, pretože môžu vybuchnúť, a to dokonca aj po skončení mikrovlnného ohrievania. Tiež neohrievajte vzduchotesné alebo vákuovo uzatvorené fľašky, poháriky, nádoby, orechy v škrupinách, paradajky atď.
- Rúra sa musí pravidelne čistiť a musia sa z nej odstraňovať akékoľvek zvyšky jedál.
- Zlyhanie pri udržiavaní rúry v čistom stave môže viesť k opotrebovaniu povrchu, čo by mohlo nepriaznivo ovplyvniť životnosť zariadenia a pravdepodobne mať za následok nebezpečnú situáciu.
- **Nezakrývajte** ventilačné otvory látkami alebo papierom. Môžu sa vznietiť, pretože sa z rúry odsáva horúci vzduch. Rúra sa môže prehriať a automaticky sa vypnúť. Nefunkčná bude až pokým sa dostatočne neochladí.
- Pri vyberaní kuchynského riadu z rúry **VŽDY** používajte chňapky, aby ste predišli neúmyselnému popáleniu.
- **Nedotýkajte** sa ohrevných prvkov alebo vnútorných stien rúry, kým sa rúra neschladí.

# Bezpečnostné opatrenia (pokračovanie)

- Sieťový kábel alebo zástrčku neponárajte do vody a sieťový kábel uchovávajte mimo ohrievaných povrchov. Neprevádzkujte toto zariadenie, ak má poškodený sieťový kábel alebo zástrčku.
- Pri otváraní dvierok stojte od rúry na vzdialenosť rúk.

Dôvod: Horúci vzduch alebo uvoľnená para môže spôsobiť obarenie.

- Počas prevádzky môžete počuť praskanie (hlavne v prípade prepnutia do režimu rozmrazovania).

Dôvod: Tento zvuk je normálny, keď sa mení výstup elektrického napájania.

- **Nespúšťajte** mikrovlnnú rúru, ak je prázdna. Z bezpečnostných dôvodov sa automaticky odpojí napájanie. Rúru môžete normálne prevádzkovať po 30 minútach bez činnosti. Počas celej doby je dobré nechať v rúre pohárik s vodou. Voda absorbuje mikrovlnnú energiu, ak sa rúra omylom spustí.
- Mikrovlnná rúra sa nemôže umiestniť do skrinky.

*DÔLEŽITÉ*

- Vašim deťom nemôžete **NIKDY** dovoliť používať alebo sa hrať s mikrovlnnou rúrou. Tiež ich nemôžete nechať bez dozoru v blízkosti zapnutej mikrovlnnej rúry. Zaujímavé predmety pre deti nemôžete skladovať alebo skrývať rovno nad rúrou.
- Tento spotrebič nie je určený pre používanie osobami (vrátane detí) s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami, prípadne s nedostatkom skúseností a vedomostí, kým sa na nich nebude dozerať alebo sa im neposkytnú pokyny o používaní spotrebiča zo strany osoby, ktorá je zodpovedná za ich bezpečnosť.
- Deti by mali byť pod dohľadom, aby sa zaistilo, že sa nebudú hrať so zariadením.
- Počas používania sa spotrebič zahrieva. Musíte byť opatrní, aby ste sa nedotýkali ohrevných prvkov v rúre.
- **Nepoužívajte** veľmi drsné čistiace prostriedky alebo ostré kovové stierky, aby ste vyčistili sklo dvierok rúry, pretože môžu poškriabať povrch, čo môže mať za následok rozbitie skla. (ak je súčasťou výbavy)

*VAROVANIE:*
Ak sú poškodené dvierka alebo tesnenia dvierok, rúra sa nemôže používať dovtedy, kým ju neopraví kompetentná osoba.

*VAROVANIE:*
Pre iné osoby ako kompetentnú osobu je nebezpečné, aby vykonávali servis alebo opravu, ktorá zahŕňa demontovanie krytu, ktorý zabezpečuje ochranu pred vystavením sa mikrovlnnému žiareniu.

*VAROVANIE:*
Kvapaliny a iné potraviny sa nemôžu zohrievať v uzatvorených nádobách, pretože môžu vybuchnúť.

*VAROVANIE:*
Deťom dovoľte používať mikrovlnnú rúru bez dozoru len v prípade, ak ste im dali dostatočné pokyny na to, aby vedeli používať rúru bezpečným spôsobom a pochopili riziká nesprávneho používania.

*VAROVANIE:*
Keď sa spotrebič prevádzkuje v kombinačnom režime, deti môžu používať rúru výlučne pod dozorom dospelej osoby kvôli vytváraným teplotám.

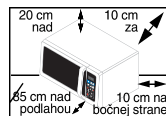
*VAROVANIE:*
Prístupné časti sa môžu počas používania zahriať. Nedovoľte prístup malých detí.

- Z bezpečnostných dôvodov nečistite spotrebič prúdovou tryskou alebo čističom pod vysokým tlakom.

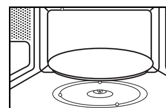
# Inštalácia mikrovlnnej rúry

SK

***Rúru umiestnite na plochý rovný povrch 85 cm nad zemou. Povrch musí byť dostatočne silný, aby bezpečne uniesol hmotnosť rúry.***




1. Keď inštalujte svoju rúru, uistite sa, že má dostatočné vetranie tak, že necháte aspoň 10 cm (4 palce) priestoru za rúrou a na bočných stranách a 20 cm (8 palcov) nad rúrou.



2. Odstráňte všetok baliaci materiál z rúry. Nainštalujte valčekový krúžok a tanier. Skontrolujte, či sa tanier voľne otáča.

3. Táto mikrovlnná rúra sa musí umiestniť tak, aby bol prístup k zástrčke.



Ak je poškodený prívodný kábel, musí sa vymeniť za špeciálny kábel alebo montáž, ktorá je dostupná od výrobcu alebo jeho servisného technika.
Pre vašu osobnú bezpečnosť zapojte kábel do trojkolíkovej 230 voltovej, 50 Hz uzemnenej zásuvky so striedavým prúdom.
Ak je poškodený napájací kábel tohto zariadenia, musí sa vymeniť za špeciálny kábel.



Mikrovlnnú rúru nemontujte v horúcom alebo vlhkom prostredí, ako napríklad vedľa bežnej rúry alebo radiátora. Musíte dodržiavať technické údaje sieťového napájania rúry a akýkoľvek použitý predlžovací kábel musí dosahovať rovnaký štandard ako sieťový kábel, ktorý sa dodáva s rúrou. Pred prvým použitím mikrovlnnej rúry utrite interiér a tesnenie dverí vlhkou handričkou.

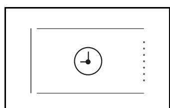
SK

# Nastavenie času

***Vaša mikrovlnná rúra má vstavané hodiny. Čas môžete zobraziť v 24-hodinovom alebo 12-hodinovom zobrazovaní. Hodiny musíte nastaviť vtedy, keď:***

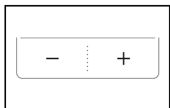
- ***po prvýkrát montujete vašu mikrovlnnú rúru,***
- ***bol výpadok elektrickej energie.***

✉ Počas prepínania na letný čas a z letného času nezabudnite vynulovať hodiny.

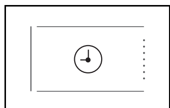


1. **Aby ste zobrazili čas v...** / **Potom stlačte ⊕ tlačidlo...**

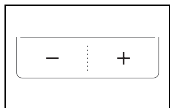
| Aby ste zobrazili čas v... | Potom stlačte tlačidlo... |
|---|---|
| 24-hodinovom zobrazovaní | Raz |
| 12-hodinovom zobrazovaní | Dvakrát |



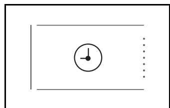
2. Stlačte tlačidlá (—) a (+), aby ste nastavili hodiny.



3. Stlačte tlačidlo ⊕.



4. Stlačte tlačidlá (—) a (+), aby ste nastavili minúty.



5. Stlačte tlačidlo ⊕.

# Čo treba robiť v prípade pochybností alebo problémov

***Ak máte akýkoľvek z nižšie uvedených problémov, vyskúšajte uvedené riešenie.***

◆ Normálny stav.
- Kondenzácia v rúre
- Prietok vzduchu okolo dvierok a vonkajšieho puzdra
- Odraz svetla okolo dvierok a vonkajšieho puzdra
- Unikajúca para z oblasti dvierok alebo ventilačných otvorov

◆ Rúra sa nespustí, keď stlačíte tlačidlo ◇.
- Sú dvierka úplne zatvorené?

◆ Jedlo sa vôbec neuvarilo
- Nastavili ste správne časovač, prípadne stlačili tlačidlo ◇ ?
- Sú dvierka zatvorené?
- Preťažili ste elektrický okruh a spôsobili vypálenie poistky alebo odpojenie prerušovača obvodu?

◆ Jedlo je nadmerne uvarené alebo nedovarené
- Nastavili ste vhodnú dĺžku varenia pre daný typ jedla?
- Vybrali ste vhodnú úroveň výkonu?

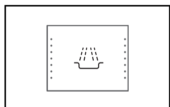
◆ V rúre je počuť iskrenie a praskanie (iskriaci oblúk)
- Použili ste riad s kovovými ozdobami?
- Nechali ste v rúre vidličku alebo iné kovové kuchynské náčinie?
- Nie je v blízkosti vnútorných stien hliníková fólia?

◆ Rúra spôsobuje rušenie rádioprijímačov alebo televízorov
- Počas prevádzky rúry môžete badať jemné rušenie televízorov alebo rádioprijímačov. Je to normálne. Aby ste tento problém vyriešili, namontujte rúru ďalej od televízorov, rádioprijímačov a antén.
- Ak mikroprocesor rúry zaznamená rušenie, môže sa reštartovať displej. Aby ste tento problém vyriešili, odpojte sieťovú zástrčku a opätovne ju pripojte. Vynulujte čas.

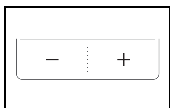
✉ Ak vám vyššie uvedené rady nepomohli problém vyriešiť, kontaktujte vášho miestneho predajcu alebo popredajný servis spoločnosti SAMSUNG.

# Varenie/prihrievanie

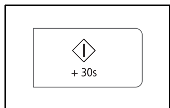
***Nasledujúci postup vysvetľuje ako variť alebo opätovne zohrievať jedlo.***
***Pred nechaním rúry bez dozoru si VŽDY skontrolujte nastavenia varenia.***
***Najskôr umiestnite jedlo do stredu taniera. Potom zatvorte dvierka.***



1. Stlačte tlačidlo .
   Výsledok: Zobrazí sa indikácia 850 W (maximálny varný výkon):
   Opätovným stlačením tlačidla  vyberte vhodnú úroveň napájania, až kým sa nezobrazí príslušný wattový výkon. Obráťte sa na tabuľku úrovne výkonu.




2. Čas varenia nastavte podľa potreby stlačením tlačidiel (—) a (+).




3. Stlačte tlačidlo .
   Výsledok: Kontrolka rúry sa rozsvieti a tanier sa začne otáčať.
   1) Spustí sa varenie a po jeho dokončení rúra štyrikrát zapípa.
   2) Konečný signál pripomienkovača zaznie trikrát (jedenkrát každú minútu).
   3) Opätovne sa zobrazí aktuálny čas.

 Mikrovlnnú rúru **nikdy** nezapínajte, keď je prázdna.

 Ak si želáte na krátky čas ohriať jedlo pri maximálnom výkone (850 W), jednoducho jedenkrát stlačte tlačidlo **+30 s** pre každých 30 sekúnd času varenia. Rúra sa okamžite spustí.

# Úrovne výkonu

***Môžete si vybrať spomedzi nižšie uvedených úrovni výkonov.***

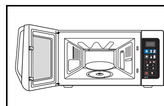
| Úroveň výkonu | Výstup | |
|---|---|---|
| | MVR | GRIL |
| VYSOKÁ | 850 W | |
| STREDNE VYSOKÁ | 600 W | |
| STREDNÁ | 450 W | |
| STREDNE NÍZKA | 300 W | |
| ROZMRAZOVANIE () | 180 W | |
| NÍZKA/UDRŽIAVANIE ZOHRIATIA | 100 W | |
| GRIL | - | 1100 W |
| KOMBINOVANÁ I () | 600 W | 1100 W |
| KOMBINOVANÁ II () | 450 W | 1100 W |
| KOMBINOVANÁ III () | 300 W | 1100 W |

 Ak zvolíte vyššiu úroveň výkonu, musí sa skrátiť čas varenia.

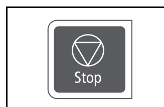
 Ak zvolíte nižšiu úroveň výkonu, musí sa predĺžiť čas varenia.

# Zastavenie varenia

***Varenie môžete kedykoľvek zastaviť, aby ste skontrolovali jedlo.***



1. Dočasné zastavenie;
   Otvorte dvierka.
   Výsledok: Varenie sa zastaví. Aby ste pokračovali vo varení, zatvorte dvierka a opätovne stlačte tlačidlo .

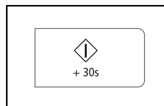



2. Úplné zastavenie;
   Stlačte tlačidlo .
   Výsledok: Varenie sa zastaví. Ak si želáte zrušiť nastavenia varenia, opätovne stlačte tlačidlo **Zastaviť** ().

 Pred spustením môžete zrušiť ktorékoľvek nastavenie tak, že jednoducho stlačíte tlačidlo **Zastaviť** ().

# Nastavenie času varenia

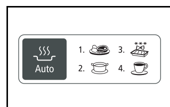
***Čas varenia môžete zvýšiť jedným stlačením tlačidla +30s pre každých 30 sekúnd, ktoré chcete pridať.***



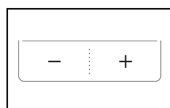

Raz stlačte tlačidlo **+30s** pre každých 30 sekúnd, ktoré chcete pridať.

# *Používanie funkcie automatického opätovného ohrievania*

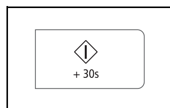
***Funkcie automatického opätovného ohrievania poskytujú štyri predprogramované časy varenia.***
***Nemusíte nastavovať' časy varenia alebo úroveň výkonu.***
***Stlačením tlačidiel (—) a (+) môžete nastavit' počet porcií.***
***Najskôr umiestnite jedlo do stredu taniera a zatvorte dvierka.***




**1.** Jedným alebo viacerými stlačeniami tlačidla **Automatické opätovné ohrievanie** ( ) vyberte druh jedla, ktoré varíte.




**2.** Stlačením tlačidiel (—) a (+) vyberte veľkost' porcie. (Obrát'te sa na tabuľku na bočnej strane).




**3.** Stlačte tlačidlo .
Výsledok: Varenie sa spustí. Keď sa dokončí.
1) Rúra štyrikrát zapípa.
2) Konečný signál pripomienkovača zaznie trikrát (jedenkrát každú minútu).
3) Opätovne sa zobrazí aktuálny čas.

 Používajte iba predmety, ktoré sú vhodné do mikrovlnnej rúry.

# *Nastavenia automatického opätovného ohrievania*

***Nasledujúca tabul'ka predstavuje rôzne programy, množstvá, trvanie a vhodné odporúčania automatického opätovného ohrievania.***

| Kód/jedlo | Porcia | Odstátie | Odporúčania |
|---|---|---|---|
| **1. Pripravené jedlo** (chladené) | 300-350 g<br>400-450 g | 3 min. | Umiestnite na keramickú platňu a zakryte zmraštiteľnou fóliou vhodnou do mikrovlnnej rúry. Tento program je vhodný pre jedlá, ktoré sa skladajú z 3 súčastí (napr. mäso s omáčkou, zelenina a príloha, ako napríklad zemiaky, ryža alebo cestoviny). |
| **2. Polievka/ omáčka** (chladená) | 200-250 g<br>300-350 g<br>400-450 g | 3 min. | Polievku/omáčku nalejte do hlbokého keramického taniera na polievku alebo do misky. Počas ohrievania a odstátia zakryte. Pred spustením a po zohriatí premiešajte. |
| **3. Zapečené cestoviny** (mrazené) | 200 g<br>400 g | 3 min. | Mrazené zapečené cestoviny vložte do misky z ohňovzdorného skla vhodnej veľkosti. Misku umiestnite na podstavec. Tento program je vhodný pre mrazené zapečené cestoviny, ako napríklad lazane, cannelloni alebo makaróny. |
| **4. Nápoje** Káva, mlieko, čaj, voda (izbová teplota) | 150 ml<br>(1 šálka)<br>250 ml<br>(1 džbán) | 1-2 min. | Nalejte do keramickej šálky (150 ml) alebo džbánu (250 ml) a umiestnite do stredu taniera. Opätovne zohrievajte nezakryté. Pred spustením a po zohriatí opatrne premiešajte. Buďte opatrní počas vyberania šálok (pozrite si bezpečnostné pokyny pre kvapaliny). |

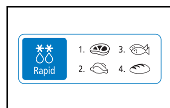
# *Používanie funkcie rýchleho automatického rozmrazovania*

***Funkcia rýchleho automatického rozmrazovania vám umožní rozmrazovať' mäso, hydinu, ryby a chlieb/koláč. Čas rozmrazovania a úroveň výkonu sa nastavia automaticky.***

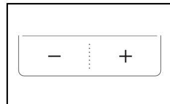
***Vy iba jednoducho vyberiete program a hmotnosť'.***

✉ Používajte iba kuchynský riad, ktorý je vhodný do mikrovlnnej rúry.

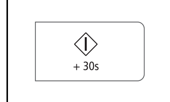
***Najskôr umiestnite mrazené jedlo do stredu taniera a zatvorte dvierka.***




1. Jedným alebo viacerými stlačeniami tlačidla **Rýchle rozmrazovanie** (⁂) vyberte druh jedla, ktoré varíte.
(Obráťte sa na tabuľku na bočnej strane)




2. Stlačením tlačidiel (—) a (+) vyberte hmotnosť' jedla. Môžete ju nastaviť' maximálne až na 1500 g.




3. Stlaète tlaèidlo ◇.
<u>Výsledok:</u>
◆ Rozmrazovanie sa spustí.
◆ Rúra zapípa v strede počas rozmrazovania, aby vám pripomenula, že máte jedlo prevrátiť'.
◆ Opätovne stlačte tlačidlo ◇, aby ste rozmrazovanie dokončili.

✉ Jedlo môžete tiež rozmrazovať' manuálne. Aby ste tak vykonali, vyberte funkciu mikrovlnnej rúry na varenie/opätovné zohrievanie s úrovňou výkonu 180 W. Ďalšie podrobnosti nájdete v časti „Varenie/opätovné zohrievanie“ na strana 7.

# *Nastavenia rýchleho automatického rozmrazovania*

SK

***Nasledujúca tabuľ'ka predstavuje rôzne programy rýchleho rozmrazovania, množstvá, časy odstátia a príslušné odporúčania. Pred rozmrazovaním odstráňte všetok baliaci materiál.***

***Mäso, hydinu a ryby umiestnite na plochý sklenený tanier alebo na keramický tanier a chlieb a koláč umiestnite na kuchynský papier.***

| Kód/jedlo | Veľkosť' porcie | Odstátie | Odporúčania |
|---|---|---|---|
| **1. Mäso** | 200-1500 g | 20-90 min. | Okraje zakryte hliníkovou fóliou. Keď rúra zapípa, mäso prevráťte. Tento program je vhodný pre hovädzie mäso, jahňacinu, bravčovinu, steaky, rezne a mleté mäso. |
| **2. Hydina** | 200-1500 g | 20-90 min. | Nohy a špičky krídel zakryte hliníkovou fóliou. Keď rúra zapípa, hydinu prevráťte. Tento program je vhodný pre celé kura, ako aj pre kuracie časti. |
| **3. Ryba** | 200-1500 g | 20-80 min. | Zakryte celý chvost ryby hliníkovou fóliou. Keď rúra zapípa, rybu prevráťte. Tento program je vhodný pre celé ryby, ako aj pre rybacie filety. |
| **4. Chlieb** | 125-625 g | 10-60 min. | Chlieb umiestnite vodorovne na kúsok kuchynského papiera a otočte ho po zapípaní rúry. Koláč umiestnite na keramickú tácku a ak to bude možné, otočte ho po zapípaní rúry. (Po otvorení dvierok rúra pokračuje v prevádzke, ale jej funkcie sú zastavené). Tento program je vhodný pre všetky druhy chleba (rezaného alebo celého) ako aj pre pečivo a bagety. Pečivo poukladajte do kruhu. |

✉ Ak chcete jedlo rozmrazovať' manuálne, vyberte funkciu manuálneho rozmrazovania s úrovňou výkonu 180 W. Ohľadom ďalších podrobností o manuálnom rozmrazovaní a čase rozmrazovania sa obráťte na strana 17.

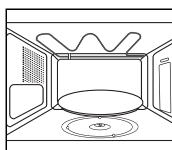
SK

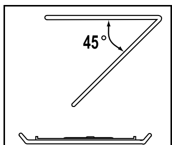
# Výber polohy ohrevného prvku

***Ohrevný prvok sa používa pri grilovaní. Uvedená je len jedna poloha. Potrebujeme oznámit' zákazníkom, kedy sa musí umiestnit' do vertikálnej polohy.***

- ***Horizontálna pozícia pre grilovanie alebo kombinované varenie mikrovlnná rúra + gril.***

☛ Polohu ohrevného prvku zmeňte len vtedy, keď je studený a nepôsobte na neho nadmernou silou, keď ho dávate do vertikálnej polohy.



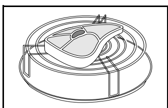



| Nastavenie ohrevného prvku do... | Potom... |
|---|---|
| Horizontálna poloha (gril alebo kombinovanie mikrovlnná rúra + gril) | ◆ Potiahnite ohrevný prvok smerom k sebe<br>◆ Zatlačte ho nahor, kým nebude paralelne s hornou stranou rúry |

Keď čistíte hornú časť' v priestore rúry, bude pohodlné, keď otočíte ohrevný prvok nadol o 45 ° a vyčistíte ho.

# Výber príslušenstva

***Používajte predmety vhodné do mikrovlnnej rúry. Nepoužívajte plastové nádoby, taniere, papierové poháriky, uteráky atď.***

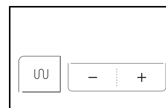


Ak chcete vybrat' kombinovaný režim varenia (gril a mikrovlnná rúra), použite iba riady, ktoré sú vhodné do mikrovlnnej rúry a rúry. Kovové pomôcky alebo kuchynské riady môžu poškodit' vašu rúru.

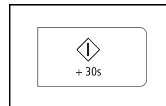
✉ Ďalšie podrobnosti o vhodných pomôckach alebo riadoch nájdete v časti Sprievodca náčiním na varenie na strana 13 .

# Grilovanie

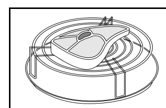
***Gril vám umožní rýchlo ohrievat' a opekat' jedlo bez použitia mikrovlnnej rúry. Na tento účel sa s vašou mikrovlnnou rúrou dodáva grilovací stojan.***



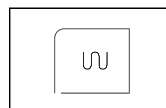

**1.** Predhrejte gril na požadovanú teplotu tak, že stlačíte tlačidlo **Gril** (∩∩) a stlačením tlačidiel (—) a (+) nastavíte čas predhrievania.



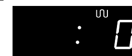

**2.** Stlačte tlačidlo ◇.

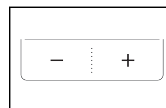


**3.** Otvorte dvierka a umiestnite jedlo na stojan. Zatvorte dvierka.

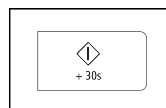


**4.** Stlačte tlačidlo ∩∩.
<u>Výsledok:</u> Zobrazia sa nasledujúce voľby:




**5.** Čas grilovania nastavte stlačením tlačidiel (—) a (+). Maximálny čas grilovania je 60 minút.




**6.** Stlačte tlačidlo ◇.
<u>Výsledok:</u> Spustí sa varenie s grilovaním. Keď sa dokončí
1) Rúra štyrikrát zapípa.
2) Konečný signál pripomienkovača zaznie trikrát (jedenkrát každú minútu).
3) Opätovne sa zobrazí aktuálny čas.

 Nemajte obavy, ak sa ohrievač počas grilovania vypne. Tento systém je navrhnutý tak, aby zabránil prehriatiu rúry.

 Keď sa dotýkate tanierov v rúre, vždy používajte chňapky, pretože budú veľmi horúce.

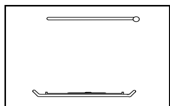
Skontrolujte, či je ohrevný prvok vo vodorovnej polohe.

# Kombinovanie mikrovlnného ohrevu a grilu

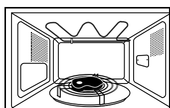
***Mikrovlnné varenie môžete tiež kombinovať' s grilom, aby ste rýchlo varili a opekali.***

☛ VŽDY používajte náčinie na varenie, ktoré je vhodné do mikrovlnnej rúry a rúry. Sklo alebo keramické taniere sú ideálne, pretože umožňujú mikrovlnnému žiareniu rovnomerne preniknúť do jedla.

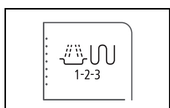
☛ Keď sa dotýkate riadov v rúre, VŽDY používajte chňapky, pretože budú veľmi horúce.



**1.** Uistite sa, že ohrevný prvok je vo vodorovnej polohe; ďalšie podrobnosti nájdete na strana 10.



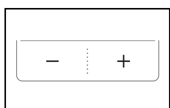
**2.** Otvorte dvierka rúry.
Jedlo položte na stojan a stojan na tanier.
Zatvorte dvierka.



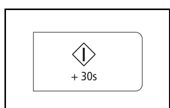

**3.** Stlačte tlačidlo **Combi** ( ).
Výsledok: Zobrazia sa nasledujúce voľby:
(režim mikrovlnnej rúry a grilu)
600 W (vonkajší výkon)

✉ Opätovným stlačením tlačidla **Combi** ( ) vyberte vhodnú úroveň výkonu, až kým sa nezobrazí príslušná úroveň výkonu.

☛ Nemôžete nastaviť' teplotu grilu.




**4.** Čas varenia nastavte podľa potreby stlačením tlačidiel (—) a (+).
Maximálny čas varenia je 60 minút.



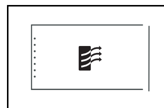

**5.** Stlačte tlačidlo ◇.
Výsledok: Spustí sa kombinované varenie. Keď sa dokončí
1) Rúra štyrikrát zapípa.
2) Konečný signál pripomienkovača zaznie trikrát (jedenkrát každú minútu).
3) Opätovne sa zobrazí aktuálny čas.

✉ Maximálny mikrovlnný výkon pre kombinovaný režim mikrovlnného žiarenia a grilu je 600 W.

# Používanie funkcie pozbavenia zápachu

***Použite túto funkciu po varení jedla s výraznou vôňou, prípadne vtedy, keď je vnútro rúry zadymené.***
***Najskôr vyčistite vnútro rúry.***

SK



Po dokončení čistenia stlačte tlačidlo **Pozbavenie zápachu** ( ). Zaznejú štyri pípnutia.

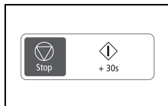
✉ Čas pozbavenia zápachu sa určil na 5 minút. Pri každom stlačení tlačidla **+30 s** sa zvýši o 30 sekúnd.

✉ Maximálny čas pozbavenia zápachu je 15 minút.

SK

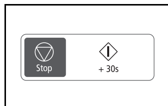
# Vypínanie signalizácie

***Vždy keď chcete, môžete vypnút' pípanie.***




1. Súčasne stlačte tlačidlá ⊽ a ◇.
   Výsledok:
   - Zobrazí sa nasledujúca indikácia.

     OFF
   - Rúra nebude pri každom stlačení tlačidla pípat'.

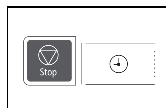



2. Aby ste pípanie opätovne zapli, súčasne stlačte tlačidlá ⊽ a ◇.
   Výsledok:
   - Zobrazí sa nasledujúca indikácia.

     On
   - Rúra bude fungovat' s opätovne zapnutým pípaním.

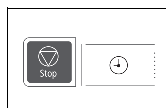
# Bezpečnostné uzamknutie mikrovlnnej rúry

***Vaša mikrovlnná rúra obsahuje špeciálny program detskej poistky, ktorý umožní „uzamknutie“ rúry, takže deti alebo ktokol'vek, kto ju nevie ovládat', ju nebude môct' náhodne ovládat'.***
***Rúra sa môže kedykol'vek uzamknút'.***




1. Súčasne stlačte tlačidlá **Zastavit'** (⊽) a **Hodiny** (🕘).
   Výsledok:
   - Rúra je zamknutá
     (nedajú sa vybrat' žiadne funkcie).
   - Na displeji sa zobrazí „L“.

     L




2. Aby ste rúru odomkli, súčasne opätovne stlačte tlačidlá **Zastavit'** (⊽) a **Hodiny** (🕘).
   Výsledok: Rúru budete môct' normálne používat'.

# *Sprievodca náčiním na varenie*



***Aby ste uvarili jedlo v mikrovlnnej rúre, mikrovlnné žiarenie musí byť schopné preniknúť do jedla bez toho, aby ho odrážali alebo absorbovali použité riady.***

***Preto musíte byť pri výbere náčinia na varenie opatrní. Ak bude náčinie na varenie označené ako bezpečné pre mikrovlnnú rúru, nemusíte mať žiadne obavy.***

***Nasledujúca tabuľka obsahuje rôzne typy náčinia na varenie a naznačuje, či a ako sa musia použiť v mikrovlnnej rúre.***

| Náčinie na varenie | Vhodné pre mikrovlnné žiarenia | Komentáre |
|---|---|---|
| **Hliníková fólia** | ✓ ✗ | Je možné použiť v malých množstvách pre ochranu oblastí pred prevarením. Ak sa fólia nachádza príliš blízko pri stene rúry alebo ak sa použije priveľa fólie, môže sa vyskytnúť iskrenie. |
| **Platnička na opekanie** | ✓ | Nepredhrievajte dlhšie ako osem minút. |
| **Porcelán a kamenina** | ✓ | Porcelán, hrnčiarske výrobky, glazúrované hrnčiarske výrobky a kostný porcelán sú zvyčajne vhodné, pokiaľ nie sú dekorované kovovým pásikom. |
| **Riad z jednorazovej polyesterovej lepenky** | ✓ | V týchto riadoch sú balené niektoré mrazené potraviny. |
| **Balenie rýchleho občerstvenia** | | |
| • Polystyrénové šálkové nádoby | ✓ | Môže sa používať na ohrievanie jedla. Prehriatie môže spôsobiť roztopenie polystyrénu. |
| • Papierové vrecká alebo noviny | ✗ | Môžu začať horieť. |
| • Recyklovaný papier alebo kovové pásiky | ✗ | Môže spôsobiť iskrenie. |
| **Sklenený tovar** | | |
| • Riad do rúry a na stôl | ✓ | Môžu sa používať, pokiaľ nie sú dekorované kovovým pásikom. |
| • Jemný sklenený tovar | ✓ | Môže sa používať na ohrievanie jedál alebo nápojov. Jemné sklo sa môže pri nečakanom zahriatí rozbiť alebo prasknúť. |
| • Sklenené džbány | ✓ | Musíte odstrániť veko. Vhodné len na ohrievanie. |
| **Kov** | | |
| • Riady | ✗ | Môže spôsobiť iskrenie alebo požiar. |
| • Sťahovacie popruhy pre vrecká do mrazničiek | ✗ | |
| **Papier** | | |
| • Taniere, šálky, obrúsky a kuchynský papier | ✓ | Pre krátke varenie a zahrievanie. Tiež na absorbovanie nadmernej vlhkosti. |
| • Recyklovaný papier | ✗ | Môže spôsobiť iskrenie. |
| **Plast** | | |
| • Nádoby | ✓ | Obzvlášť v prípade teplovzdorných termoplastov. Niektoré iné plasty sa môžu pri vysokých teplotách vlniť alebo stratiť farbu. Nepoužívajte melamínové plasty. |
| • Zmraštiteľná fólia | ✓ | Môže sa používať na zadržiavanie vlhkosti. Nemalo by sa dotýkať jedla. Dávajte pozor, keď odstraňujete fóliu, pretože môže unikať horúca para. |
| • Vrecká do mrazničky | ✓ ✗ | Iba ak je vhodné pre zovretie alebo vhodné pre rúru. Nesmie byť vzduchotesné. V prípade potreby prebodnite vidličkou. |
| **Voskový alebo mastný papier** | ✓ | Môže sa použiť na udržiavanie vlhkosti a zabránenie v rozstrekovaní. |

**✓ :Odporúča sa**

**✓✗ :Používajte opatrne**

**✗ :Nebezpečné**

SK

## MIKROVLNNÉ RÚRY

Mikrovlnná energia v skutočnosti prenikne cez jedlo, pričom ju priťahuje a absorbuje voda, tuky a obsah cukru v jedle.
Mikrovlnné žiarenie spôsobuje rýchlejší pohyb molekúl v jedle. Rýchly pohyb týchto molekúl spôsobuje trenie a výsledné teplo jedlo uvarí.

## VARENIE

**Náčinie na varenie pre varenie v mikrovlnnej rúre:**

Náčinie na varenie musí umožniť mikrovlnnej energii, aby cez neho prenikala pre dosiahnutie maximálnej efektivity. Mikrovlnné žiarenie sa odráža od kovov, ako napríklad nehrdzavejúca oceľ, hliník a meď, ale môže prenikať cez keramiku, sklo, porcelán a plasty, ako aj cez papier a drevo. Takže jedlo sa nemôže nikdy variť v kovových nádobách.

**Jedlo vhodné pre varenie v mikrovlnnej rúre:**

Mnoho druhov jedál je vhodných pre varenie v mikrovlnnej rúre, a to vrátane čerstvej alebo mrazenej zeleniny, ovocia, cestovín, ryže, obilia, fazule, ryby a mäsa. Omáčky, vaječné krémy, polievky, varené pudingy, džemy a pikantné zmesi sa tiež môžu variť v mikrovlnnej rúre. Vo všeobecnosti je varenie v mikrovlnnej rúre vhodné pre každé jedlo, ktoré by sa normálne pripravilo na platni sporáku. Napríklad roztápanie masla alebo čokolády (pozrite si kapitolu s tipmi, technikami a radami).

**Zakrytie počas varenia**

Zakrytie jedla počas varenia je veľmi dôležité, pretože odparená voda stúpa ako para a prispieva k procesu varenia. Jedlo sa môže zakryť rôznymi spôsobmi: napr. keramickou platňou, plastovým krytom, zmraštiteľnou fóliou vhodnou pre mikrovlnné rúry.

**Trvanie**

Po skončení varenia je odstátie jedla dôležité, aby sa vyrovnala teplota v rámci jedla.

### Sprievodca varením pre mrazenú zeleninu

Použite vhodnú misku z ohňovzdorného skla s uzáverom. Varte zakryté počas minimálneho času - pozrite tabuľku. Pokračujte vo varení, aby ste dosiahli požadované výsledky.
Zamiešajte dvakrát počas varenia a raz po dovarení. Po dovarení pridajte soľ, bylinky alebo maslo. Počas odstátia zakryte.

| Jedlo | Porcia | Výkon | Čas varenia (min.) | Čas odstátia (min.) | Pokyny |
|---|---|---|---|---|---|
| Špenát | 150 g | 600 W | 4½-5½ | 2-3 | Pridajte 15 ml (1 lyžicu) studenej vody. |
| Brokolica | 300 g | 600 W | 9-10 | 2-3 | Pridajte 30 ml (2 lyžice) studenej vody. |
| Hrášok | 300 g | 600 W | 7½-8½ | 2-3 | Pridajte 15 ml (1 lyžicu) studenej vody. |
| Zelené fazuľky | 300 g | 600 W | 8-9 | 2-3 | Pridajte 30 ml (2 lyžice) studenej vody. |
| Zmiešaná zelenina (mrkvy/hrášok/ kukurica) | 300 g | 600 W | 7½-8½ | 2-3 | Pridajte 15 ml (1 lyžicu) studenej vody. |
| Zmiešaná zelenina (Čínsky štýl) | 300 g | 600 W | 8-9 | 2-3 | Pridajte 15 ml (1 lyžicu) studenej vody. |

### Sprievodca varením pre ryžu a cestoviny

**Ryža:** Použite veľkú sklenenú misku z ohňovzdorného skla s vrchnákom - ryža počas varenia zdvojnásobí svoj objem. Varte zakryté.
Po skončení varenia pred odstátím zamiešajte a posoľte alebo pridajte bylinky a maslo.
Poznámky: ryža nemusela absorbovať všetku vodu po skončení varenia.

**Cestoviny:** Použite veľkú sklenenú misku. Pridajte vriacu vodu, štipku soli a dobre zamiešajte. Varte nezakryté.
Počas a po varení príležitostne zamiešajte. Počas odstátia zakryte a následne nechajte poriadne odtiecť vodu.

| Jedlo | Porcia | Výkon | Čas varenia (min.) | Čas odstátia (min.) | Pokyny |
|---|---|---|---|---|---|
| Biela ryža (predvarená) | 250 g | 850 W | 16-17 | 5 | Pridajte 500 ml studenej vody. |
| Tmavá ryža (predvarená) | 250 g | 850 W | 21-22 | 5 | Pridajte 500 ml studenej vody. |
| Zmiešaná ryža (ryža + divoká ryža) | 250 g | 850 W | 17-18 | 5 | Pridajte 500 ml studenej vody. |
| Zmiešané zrná (ryža + obilie) | 250 g | 850 W | 18-19 | 5 | Pridajte 400 ml studenej vody. |
| Cestoviny | 250 g | 850 W | 11-12 | 5 | Pridajte 1000 ml horúcej vody. |

## Sprievodca varením pre èerstvú zeleninu

Použite vhodnú misku z ohňovzdorného skla s uzáverom. Pridajte 30 až 45 ml studenej vody (2 až 3 polievkové lyžice) pre každých 250 g, pokiaľ sa neodporúča iné množstvo vody (pozrite tabuľku). Varte zakryté počas minimálneho času - pozrite tabuľku. Pokračujte vo varení, aby ste dosiahli požadované výsledky. Raz zamiešajte počas varenia a raz po dovarení. Po dovarení pridajte soľ, bylinky alebo maslo. Počas 3 minútového odstátia zakryte.

Rada: Čerstvú zeleninu nakrájajte na rovnako veľké časti. Čím menšie sa nasekajú, tým rýchlejšie sa uvaria.

**Všetka čerstvá zelenina sa musí variť s využitím úplného mikrovlnného výkonu (850 W).**

| Jedlo | Porcia | Čas varenia (min.) | Čas odstátia (min.) | Pokyny |
|---|---|---|---|---|
| Brokolica | 250 g<br>500 g | 4-4½<br>8-8½ | 3 | Pripravte rovnako veľké kvety. Nasmerujte stonky k stredu. |
| Ružičková kapusta | 250 g | 5½-6½ | 3 | Pridajte 60-75 ml (5-6 polievkových lyžíc) vody. |
| Mrkvy | 250 g | 4½-5 | 3 | Nasekajte mrkvy na rovnomerne veľké prúžky. |
| Karfiol | 250 g<br>500 g | 5-5½<br>8½-9 | 3 | Pripravte rovnako veľké kvety. Rozrežte veľké kvety na polovice. Nasmerujte stonky k stredu. |
| Cukiny | 250 g | 3½-4 | 3 | Cukiny nasekajte na plátky. Dolejte 30 ml (2 polievkové lyžice) vody alebo hrudku masla. Uvarte až do jemného stavu. |
| Baklažán | 250 g | 3½-4 | 3 | Baklažány nasekajte na malé plátky a polejte 1 polievkovou lyžicou citrónovej šťavy. |
| Pór | 250 g | 4½-5 | 3 | Pór nasekajte na hrubé plátky. |
| Hríby | 125 g<br>250 g | 1½-2<br>3-3½ | 3 | Pripravte malé celé alebo nakrájané hríby. Nepridávajte žiadnu vodu. Polejte citrónovou šťavou. Posypte soľou a korením. Pred servírovaním nechajte odtiecť. |
| Cibule | 250 g | 5½-6 | 3 | Cibule nasekajte na plátky alebo polovičky. Pridajte len 15 ml (1 polievkovú lyžicu) vody. |
| Korenie | 250 g | 4½-5 | 3 | Papriku nakrájajte na malé plátky. |
| Zemiaky | 250 g<br>500 g | 4-5<br>7½-8½ | 3 | Odvážte oškrabané zemiaky a narežte ich na rovnako veľké polovice alebo štvrtiny. |
| Kaleráb | 250 g | 5-5½ | 3 | Kaleráb nakrájajte na malé kocky. |

## *PRIHRIEVANIE*

Vaša mikrovlnná rúra ohreje jedlo za zlomok času, ktorý na to potrebujú bežné sporáky.
Ako pomôcku použite úrovne výkonu a časy ohriatia v nasledujúcej tabuľke. Časy v tabuľke predpokladajú kvapaliny s izbovou teplotou aspoň +18 až +20 °C alebo ochladené jedlo s teplotou približne +5 až +7 °C.

**Príprava a zakrytie**

Vyhýbajte sa ohrievaniu veľkých predmetov, ako napríklad stehno - majú sklon sa prevariť a vyschnúť skôr, ako sa stred zahreje. Ohrievanie malých kúskov bude lepšie.

**Úrovne výkonu a miešanie**

Niektoré potraviny sa môžu prihriať pomocou výkonu 850 W zatiaľ, čo iné sa môžu ohrievať pomocou 600 W, 450 W alebo dokonca 300 W.
Pomoc nájdete v tabuľkách. Vo všeobecnosti je lepšie ohrievať jedlo s použitím nižšej úrovne výkonu, ak je jedlo chúlostivé, vo veľkých množstvách alebo má sklony sa veľmi rýchlo zahriať (napríklad ovocné koláče).
Na dosiahnutie najlepších výsledkov počas ohrievania dobre zamiešajte alebo prevráťte. Ak je to možné, pred servírovaním opätovne zamiešajte.
Buďte obzvlášťť opatrní, keď zohrievate kvapaliny a detskú stravu. Aby ste zabránili vyvretiu kvapalín a možnému obareniu, zamiešajte pred, počas a po ohriatí. Počas odstátia ich nechajte v mikrovlnnej rúre. Odporúčame, aby ste do tekutín vložili plastovú lyžičku alebo sklenenú paličku. Zabráňte nadmernému zohriatiu jedla (a následnému rozliatiu).
Ak je to potrebné, odporúča sa podhodnotiť čas varenia a pridať dodatočný čas ohrievania.

**Ohrievanie a odstátie**

Keď ohrievate jedlo po prvýkrát, je užitočné, aby ste si zaznamenali potrebný čas pre referenciu do budúcnosti.
Vždy sa uistite, že ohriate jedlo je vo vnútri rovnomerne horúce.
Po ohriatí nechajte jedlo na krátky čas postáť - aby sa vyrovnala teplota.
Odporúčaný čas odstátia po ohriatí je 2 až 4 minúty, pokiaľ sa v tabuľke neodporúča iný čas.
Buďte obzvlášť opatrní, keď zohrievate kvapaliny a detskú stravu. Pozrite si tiež kapitolu s bezpečnostnými opatreniami.

## *PRIHRIEVANIE KVAPALÍN*

Po vypnutí rúry ju nechajte vždy v nečinnosti aspoň 20 sekúnd, aby sa mohla vyrovnať teplota. Ak je to potrebné, miešajte počas zohrievania a VŽDY po zohrievaní. Aby ste zabránili výbušnému vyvretiu a možnému obareniu, do nápojov musíte umiestniť lyžičku alebo sklenenú paličku a zamiešať ich pred ohrievaním, počas neho a po ňom.

SK

## *PRIHRIEVANIE DETSKEJ STRAVY*

**DETSKÁ STRAVA:**

Vyprázdnite do hlbokej keramickej misky. Zakryte plastovým krytom. Po prihriatí dobre zamiešajte! Pred servírovaním nechajte postáť 2-3 minúty. Znovu zamiešajte a skontrolujte teplotu. Odporúčaná teplota servírovania: medzi 30-40 °C.

**DETSKÉ MLIEKO:**

Mlieko vylejte do sterilizovanej sklenenej fľašky. Opätovne zohrievajte nezakryté. Nikdy neohrievajte detskú fľašku s nasadeným cumlíkom, pretože v prípade prehriatia môže fľaška vybuchnúť. Pred odstátím dobre zatraste a opätovne pred podávaním! Pred daním detskej stravy alebo mlieka dieťatku vždy starostlivo skontrolujte teplotu. Odporúčaná teplota servírovania: približne 37 °C.

**POZNÁMKA:**

Detské jedlo je obzvlášť potrebné opatrne skontrolovať skôr, ako sa bude podávať, aby sa zabránilo popáleniu.
Použite úrovne výkonu a časy v nasledujúcej tabuľke ako smerodajné pre ohrievanie.

### Prihrievanie detskej stravy a mlieka

Použite úrovne výkonu a časy v tejto tabuľke ako smerodajné pre prihrievanie.

| Jedlo | Porcia | Výkon | Čas | Čas odstátia (min.) | Pokyny |
|---|---|---|---|---|---|
| Detská strava (zelenina + mäso) | 190 g | 600 W | 30 s | 2-3 | Preložte do keramického hlbokého taniera. Varte zakryté. Po dovarení zamiešajte. 2-3 minút nechajte odstáť. Pred podávaním dobre zamiešajte a opatrne skontrolujte teplotu. |
| Detská ovsená kaša (pšenica + mlieko + ovocie) | 190 g | 600 W | 20 s | 2-3 | Preložte do keramického hlbokého taniera. Varte zakryté. Po dovarení zamiešajte. 2-3 minút nechajte odstáť. Pred podávaním dobre zamiešajte a opatrne skontrolujte teplotu. |
| Detské mlieko | 100 ml<br>200 ml | 300 W | 30-40 s<br>50 s až 1min. | 2-3 | Dobre zamiešajte alebo zatraste a prelejte do sterilizovanej sklenenej fľašky. Umiestnite do stredu taniera. Varte nezakryté. Dobre zatraste a nechajte odstáť najmenej na 3 minúty. Pred podávaním dobre zatraste a opatrne skontrolujte teplotu. |

### Prihrievanie tekutín a jedla

Použite úrovne výkonu a časy v tejto tabuľke ako smerodajné pre prihrievanie.

| Jedlo | Porcia | Výkon | Čas varenia (min.) | Čas odstátia (min.) | Pokyny |
|---|---|---|---|---|---|
| Nápoje Káva, mlieko, čaj, voda (izbová teplota) | 150 ml (1 šálka)<br>250 ml (1 džbán) | 850 W | 1-1½<br>1½-2 | 1-2 | Nalejte do keramickej šálky (150 ml) alebo džbánu (250 ml) a umiestnite do stredu taniera. Opätovne zohrievajte nezakryté. Pred spustením a po zohriatí opatrne premiešajte. Buďte opatrní počas vyberania šálok (pozrite si bezpečnostné pokyny pre kvapaliny). |
| Polievka (chladená) | 250 g | 850 W | 3-3½ | 2-3 | Nalejte do hlbokej keramickej misky. Zakryte plastovým krytom. Po prihriatí dobre zamiešajte. Pred podávaním znovu zamiešajte. |
| Dusené mäso (chladené) | 350 g | 600 W | 5½-6½ | 2-3 | Dusené mäso vložte do hlbokej keramickej misky. Zakryte plastovým krytom. Príležitostne premiešajte počas ohrievania a opätovne pred odstátím a podávaním. |
| Cestoviny s omáčkou (chladené) | 350 g | 600 W | 4½-5½ | 3 | Vložte cestoviny (napr. špagety alebo vaječné rezance) do plochej keramickej misky. Zakryte zmraštiteľnou fóliou vhodnou do mikrovlnnej rúry. Pred podávaním zamiešajte. |
| Plnené cestoviny s omáčkou (chladené) | 350 g | 600 W | 5-6 | 3 | Vložte plnené cestoviny (napr. ravioli, tortellini) do hlbokej keramickej misky. Zakryte plastovým krytom. Príležitostne premiešajte počas ohrievania a opätovne pred odstátím a podávaním. |
| Plátky mäsa (chladené) | 350 g | 600 W | 5½-6½ | 3 | Plátky mäsa 2-3 chladených zložiek na keramickom tanieri. Zakryte zmraštiteľnou fóliou vhodnou do mikrovlnnej rúry. |

## RUČNÉ ROZMRAZOVANIE

Mikrovlnné žiarenie predstavuje vynikajúci spôsob rozmrazovania zmrazeného jedla. Mikrovlnné žiarenie jemne rozmrazí zmrazené jedlo za krátky čas. Toto môže predstavovať vynikajúcu výhodu v prípade, že sa odrazu objavia nečakaní hostia.

Mrazená hydina sa musí pred varením poriadne roztopiť. Odstráňte akékoľvek kovové upínacie prvky a vyberte ju z akéhokoľvek obalu, aby sa umožnilo v odtečení roztopenej kvapaliny.

Zmrazené jedlo položte na tanier bez zakrytia. V polovici prevráťte, vylejte akúkoľvek kvapalinu a čo najskôr odstráňte akékoľvek drobky.
Príležitostne jedlo skontrolujte, aby ste sa uistili, že nie je na dotyk teplé.
Ak sa menšie a tenšie časti zmrazeného jedla začnú zahrievať, môžu sa zakryť tak, že ich počas rozmrazovania obalíte veľmi malými pásikmi hliníkovej fólie.

Ak by sa hydina začala na vonkajšom povrchu zahrievať, zastavte rozmrazovanie a pred pokračovaním nechajte odstáť aspoň 20 minút.
Rybu, mäso a hydinu nechajte odstáť, aby sa dokončilo rozmrazovanie. Čas odstátia pre kompletné rozmrazovanie sa bude odlišovať v závislosti od rozmrazovaného množstva. Obráťte sa na nižšie zobrazenú tabuľku.

Rada: Tenké jedlo sa rozmrazuje lepšie ako hrubé a menšie množstvá trvajú kratšie ako väčšie. Nezabudnite na túto radu počas zmrazovania a rozmrazovania jedla.

Na rozmrazovanie zamrazeného jedla s teplotou približne -18 až -20 °C použite ako sprievodcu nasledujúcu tabuľku.

**Všetko mrazené jedlo by sa malo rozmrazovať s použitím úrovne výkonu rozmrazovania (180 W).**

| Jedlo | Porcia | Čas varenia (min.) | Čas odstátia (min.) | Pokyny |
|---|---|---|---|---|
| **Mäso** | | | | |
| Nakrájané hovädzie mäso | 250 g<br>500 g | 6½ -7½<br>13-14 | 5-25 | Mäso umiestnite na rovný keramický plech. Tenšie okraje zakryte hliníkovou fóliou.<br>V polovici rozmrazovania prevráťte! |
| Bravčové rezne | 250 g | 7½ -8½ | | |
| **Hydina** | | | | |
| Kúsky kuraťa | 500 g (2 kusy) | 14½-15½ | 15-40 | Najskôr vložte kúsky kuraťa kožkou smerom nadol, celé kura prsiami nadol na rovný keramický tanier.<br>Zakryte tenšie časti, ako napríklad krídla a končeky hliníkovou fóliou. V polovici rozmrazovania prevráťte! |
| Celé kura | 900 g | 28-30 | | |
| **Ryba** | | | | |
| Rybie prsty | 200 g (2 kusy)<br>400 g (4 kusy) | 6-7<br>12-13 | 5-15 | Mrazenú rybu položte do stredu plytkého keramického taniera.<br>Umiestnite tenšie časti pod hrubšie časti. Užšie konce zakryte hliníkovou fóliou.<br>V polovici rozmrazovania prevráťte! |
| **Ovocie** | | | | |
| Bobuľové plody | 250 g | 6-7 | 5-10 | Ovocie rozmiestnite na plytkom okrúhlom sklenenom tanieri (s veľkým priemerom) |
| **Chlieb** | | | | |
| Rožky (každý približne 50 g) | 2 ks<br>4 ks | ½-1<br>2-2½ | 5-20 | Rolky umiestnite do kruhu alebo chlieb vodorovne na kuchynský papier v strede taniera.<br>V polovici rozmrazovania prevráťte! |
| Hrianka/ sendvič | 250 g | 4½-5 | | |
| Nemecký chlieb (múka +ražná múka) | 500 g | 8-10 | | |

SK

## GRIL

Ohrevný prvok grilu sa nachádza pod stropom otvoru. Funguje vtedy, keď sú dvierka zatvorené a tanier sa otáča. Otáčanie taniera zaisťuje rovnomernejšie opečenie. Predhriatie grilu na 4 minúty zaistí rýchlejšie zhnednutie jedla.

**Kuchynské náčinie pre grilovanie:**

Musí byť ohňovzdorné a môže obsahovať kovy. Nepoužívajte žiadny typ plastového náčinia na varenie, pretože sa môže roztopiť.

**Jedlo vhodné na grilovanie:**

Kotlety, klobásy, rezne, hamburgery, slanina a plátky šunky, tenké rybie plátky, sendviče a všetky druhy hrianok s oblohou.

**DÔLEŽITÁ POZNÁMKA:**

Vždy, keď sa použije len režim grilu, uistite sa, že grilový ohrievací prvok sa nachádza pod stropom vo vodorovnej polohe a nie na zadnej stene vo vertikálnej polohe. Nezabudnite, že jedlo sa musí umiestniť na vysoký stojan, pokiaľ sa neodporúčajú iné pokyny.

## MIKROVLNNÁ RÚRA + GRIL

Tento režim varenia kombinuje vyžarujúce teplo, ktoré vychádza z grilu s rýchlosťou mikrovlnného varenia. Funguje len vtedy, keď sú dvierka zatvorené a tanier sa otáča. Kvôli otáčaniu taniera sa jedlo rovnomerne opečie. Pre tento model sú dostupné tri kombinačné režimy:
600 W + gril, 450 W + gril a 300 W + gril.

**Náčinie na varenie pre varenie s mikrovlnným žiarením a grilom**

Použite náčinie na varenie, cez ktoré môže prechádzať mikrovlnné žiarenie. Náčinie na varenie musí byť ohňovzdorné. Pri kombinovanom režime nepoužívajte kovové náčinie na varenie. Nepoužívajte žiadny typ plastového náčinia na varenie, pretože sa môže roztopiť.

**Jedlo vhodné pre varenie a grilovanie v mikrovlnnej rúre:**

Medzi jedlo, ktoré je vhodné pre kombinovaný režim, patria všetky druhy varených jedál, ktoré je potrebné ohriať a opiecť (napr. varené cestoviny), ako aj jedlá, ktoré vyžadujú krátky čas varenia, aby schrumkavela horná časť jedla. Tento režim sa môže tiež použiť pre hrubé porcie jedla, ktorým prispieva opečená a chrumkavá horná časť (napr. kuracie kúsky, pričom ich musíte v polovici varenia obrátiť). Ďalšie podrobnosti nájdete v tabuľke grilovania.

**DÔLEŽITÁ POZNÁMKA:**

Pri kombinovanom (mikrovlnná rúra + gril) režime sa vždy uistite, že grilový ohrievací prvok sa nachádza pod stropom vo vodorovnej polohe a nie na zadnej stene vo vertikálnej polohe. Jedlo sa musí umiestniť na vysoký stojan, pokiaľ sa neodporúčajú iné pokyny. V opačnom prípade sa musí umiestniť priamo na tanier. Pokyny nájdete v nasledujúcej tabuľke.

Jedlo sa musí otočiť, ak sa má opiecť z obidvoch strán.

### Sprievodca grilovaním mrazených potravín

Použite úrovne výkonu a časy v tejto tabuľke ako smerodajné pre grilovanie.

| Čerstvé jedlo | Porcia | Výkon | 1. Trvanie pre jednu stranu (min) | 2. Trvanie pre dve strany (min.) | Pokyny |
|---|---|---|---|---|---|
| Rožky (každý približne 50 g) | 2 ks<br>4 ks | MR + gril | 300 W + gril<br>1-1½<br>2-2½ | Len grilujte<br>1-2<br>1-2 | Rožky rozmiestnite na stojane do kruhu. Druhú stranu rožkov grilujte až do chrumkavosti, ktorú máte radi. 2-5 minút nechajte odstáť. |
| Bagety + naplnenie (paradajky, syr, šunka, hríby) | 250-300 g (2 kusy) | 450 W + gril | 8-9 | -- | Položte 2 mrazené bagety vedľa seba na stojan. Po grilovaní nechajte 2-3 minúty odstáť. |
| Cestíčko (zelenina, zemiaky) | 400 g | 450 W + gril | 13-14 | -- | Mrazené cestíčko vložte do malého okrúhleho taniera z ohňovzdorného skla. Misku umiestnite na podstavec. Po varení nechajte 2-3 minúty odstáť. |
| Cestoviny (Cannelloni, makaróny, lazane) | 400 g | 600 W + gril | 14-15 | -- | Mrazené cestoviny vložte do malého plochého obdĺžnikového skleneného taniera z ohňovzdorného skla. Tanier umiestnite rovno na otočný tanier. Po varení nechajte 2-3 minúty odstáť. |
| Kuracie nugety | 250 g | 450 W + gril | 5-5½ | 3-3½ | Kuracie nugety položte na stojan. |
| Hranolky do rúry | 250 g | 450 W + gril | 9-11 | 4-5 | Hranolky do rúry rovnomerne rozmiestnite na papieri na pečenie na stojane. |

## Sprievodca grilovaním èerstvých potravín

**4 minúty predhrievajte gril pomocou funkcie grilu.**

Použite úrovne výkonu a časy v tejto tabuľke ako smerodajné pre grilovanie.

| Čerstvé jedlo | Porcia | Výkon | 1. Trvanie pre jednu stranu (min) | 2. Trvanie pre dve strany (min.) | Pokyny |
|---|---|---|---|---|---|
| Plátky hrianok | 4 ks (každý 25 g) | Len grilujte | 4-5 | 4½-5½ | Plátky hrianok položte vedľa seba na podstavec. |
| Sendviče (už upečené) | 2-4 kúsky | Len grilujte | 2-3 | 2-3 | Sendviče položte najskôr spodnou stranou nahor v kruhu priamo na otočný tanier. |
| Grilované paradajky | 200 g (2 kusy)<br>400 g (4 ks) | 300 W + gril | 3½-4½<br>6-7 | -- | Paradajky rozrežte na polovičky. Navrch dajte trochu syru. Umiestnite ich do kruhu na plochý tanier z ohňovzdorného skla.<br>Tanier dajte na stojan. |
| Hrianka Hawaii (ananás, šunka, plátky syra) | 2 ks (300 g) | 450 W + gril | 3½-4 | -- | Najskôr hriankujte plátky chleba. Hrianku s obložením položte na stojan.<br>2 hrianky položte rovno na stojan.<br>2-3 minút nechajte odstáť. |
| Zapekané zemiaky | 250 g<br>500 g | 600 W + gril | 4½-5½<br>8-9 | -- | Zemiaky rozrežte na polovičky. Položte ich do kruhu na stojan s rozrezanou stranou na gril. |
| Kuracie kúsky | 450-500 g (2 kusy) | 300 W + gril | 8-9 | 9-10 | Pripravte kuracie kúsky olejom a koreninami. Poukladajte ich do kruhu s kosťami smerom k stredu.<br>Jeden kurací kúsok nedávajte dostredu stojana. 2-3 minút nechajte odstáť. |

| Čerstvé jedlo | Porcia | Výkon | 1. Trvanie pre jednu stranu (min) | 2. Trvanie pre dve strany (min.) | Pokyny |
|---|---|---|---|---|---|
| Jahňacia kotleta (stredná) | 400 g (4 ks) | Len grilujte | 11-13 | 8-9 | Jahňacie kotlety potrite olejom a koreninami. Položte ich do kruhu na stojan.<br>Po grilovaní nechajte 2-3 minúty odstáť. |
| Bravčové rezne | 250 g (2 kusy) | MR + gril | 300 W + gril 7-8 | Len grilujte 6-7 | Bravčové rezne potrite olejom a koreninami. Položte ich do kruhu na stojan. Po grilovaní nechajte 2-3 minúty odstáť. |
| Pečené jablká | 1 jablko (približne 200 g)<br>2 jablká (približne 400 g) | 300 W + gril | 4-4½<br>6-7 | -- | Odstráňte jadrá jabĺk a naplňte ich hrozienkami a lekvárom. Navrch položte prúžky mandlí. Jablká položte na plochý tanier z ohňovzdorného skla. Tanier umiestnite rovno na otočný tanier. |

# Sprievodca varením (pokračovanie)

## *ŠPECIÁLNE RADY*

**ROZTÁPANIE MASLA**
Vložte 50 g masla do malej hlbokej sklenenej misky. Zakryte plastovým krytom. Zahrievajte 30-40 sekúnd s použitím 850 W, kým sa maslo neroztopí.

**ROZTÁPANIE ČOKOLÁDY**
Vložte 100 g čokolády do malej hlbokej sklenenej misky.
Zahrievajte 3-5 minút s použitím 450 W, kým sa čokoláda neroztopí.
Počas roztápania raz alebo dvakrát zamiešajte. Pri ich vyberaní používajte chňapky!

**ROZTÁPANIE KRYŠTALIZOVANÉHO MEDU**
Vložte 20 g kryštalizovaného medu do malej hlbokej sklenenej misky.
Zahrievajte 20-30 sekúnd s použitím 300 W, kým sa med neroztopí.

**ROZTÁPANIE ŽELATÍNY**
Ponorte suché plátky želatíny (10 g) na 5 minút do studenej vody.
Odtečenú želatínu vložte do malej sklenenej misky z ohňovzdorného skla.
Zahrievajte 1 minútu s použitím 300 W.
Po roztopení zamiešajte.

**VARENIE POLEVY/CUKROVEJ POLEVY (PRE KOLÁČ A TORTU)**
Zmiešajte instantnú polevu (približne 14 g) s 40 g cukru a 250 ml studenej vody. Varte nezakryté v sklenenej miske z ohňovzdorného skla počas 3½ až 4½ minút s použitím 850 W, kým nebude poleva/cukrová poleva priehľadná. Počas varenia dvakrát zamiešajte.

**VARENIE DŽEMU**
Vložte 600 g ovocia (napríklad zmiešaných bobuľových plodov) do vhodne veľkej sklenenej ohňovzdornej misky s uzáverom. Pridajte 300 g želírovacieho cukru a dobre zamiešajte.
Varte zakryté 10-12 minút s použitím 850 W.
Počas varenia niekoľkokrát dobre zamiešajte. Vylejte priamo do malých džemových pohárikov so zakrútiteľnými viečkami. 5 minút nechajte odstáť na uzávere.

**VARENIE PUDINGU**
Zmiešajte pudingový prášok s cukrom a mliekom (500 ml) podľa pokynov výrobcu a dobre zamiešajte. Použite vhodne veľkú sklenenú ohňovzdornú misku s uzáverom.
Varte zakryté 6½ až 7½ minút s použitím 850 W.
Počas varenia niekoľkokrát dobre zamiešajte.

**OPEKANIE KÚSKOV MANDLÍ**
Rozmiestnite 30 g rozpolených mandlí rovnomerne na stredne veľký keramický tanier.
Počas opekania niekoľkokrát zamiešajte počas 3½ až 4½ s použitím 600 W.
Nechajte 2-3 minúty odstáť v rúre. Pri ich vyberaní používajte chňapky!

# Čistenie mikrovlnnej rúry

***Nasledujúce časti vašej mikrovlnnej rúry sa musia pravidelne čistiť, aby sa zabránilo v nahromadení mastnoty a čiastočiek jedla:***

- ***Vnútorné a vonkajšie povrchy***
- ***Dvierka a tesnenia dvierok***
- ***Tanier a valčekové krúžky***

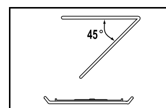
☛ VŽDY zaistite, aby boli tesnenia dvierok čisté a dvierka sa poriadne zatvárali.

☛ Zlyhanie pri udržiavaní rúry v čistom stave môže viesť k opotrebovaniu povrchu, čo by mohlo nepriaznivo ovplyvniť zariadenie a pravdepodobne mať za následok nebezpečnú situáciu.

1. Vonkajšie povrchy vyčistite jemnou handričkou a teplou mydlovou vodou. Poutierajte dosucha.
2. Odstráňte akékoľvek rozliatia alebo škvrny na vnútorných povrchoch alebo na valčekovom krúžku pomocou namydlenej handričky. Opláchnite a poutierajte dosucha.
3. Aby ste uvoľnili zatvrdnuté čiastočky jedla a odstránili zápachy, umiestnite šálku rozriedenej citrónovej šťavy na tanier a zahrejte ju na desať minút pri maximálnom výkone.
4. Vždy, keď je to potrebné, umyte platňu vhodnú do umývačky riadu.

✉ **NEVYLIEVAJTE** do ventilačných otvorov vodu. **NIKDY** nepoužívajte žiadne drsné produkty alebo chemické rozpúšťadlá. Take Buďte obzvlášť opatrní pri čistení tesnení dvierok, aby sa zaistilo, že sa čiastočky:
- nenahromadia
- nezabránia v správnom zatvorení dvierok

✉ Priestor v mikrovlnnej rúre **čistite** vždy po každom použití s jemným čistiacim roztokom, ale pred čistením nechajte mikrovlnnú rúru vychladnúť, aby sa predišlo zraneniam.




Keď čistíte hornú časť v priestore rúry, bude pohodlné, keď otočíte ohrevný prvok nadol o 45 ° a vyčistíte ho.

# Uskladnenie a oprava vašej mikrovlnnej rúry

***Musíte vykonať niekoľko jednoduchých bezpečnostných opatrení, keď odkladáte alebo nechávate vykonať servis svojej mikrovlnnej rúry.***

***Rúra sa nemôže používať, ak sú poškodené dvierka alebo tesnenia dvierok:***

- ***zlomený pánt***
- ***opotrebované tesnenia***
- ***poškodené alebo prehnuté puzdro rúry***

***Opravu môže vykonávať iba kvalifikovaný servisný technik pre mikrovlnné rúry.***

☛ **NIKDY** z rúry neodstraňujte vonkajší obal. V prípade, že je rúra pokazená a potrebuje opravu alebo máte pochybnosti o jej stave:

- Odpojte ju od sieťovej zásuvky.
- Kontaktujte najbližšie stredisko popredajného servisu.

✉ Ak chcete svoju rúru dočasne odložiť, vyberte si suché a bezprašné miesto.

**Dôvod**: Prach a vlhkosť môžu nepriaznivo ovplyvniť funkčné diely v rúre.

✉ Táto mikrovlnná rúra nie je určená pre komerčné využitie.

***Slovakia***



***Správna likvidácia tohoto výrobku (Elektrotechnický a elektronický odpad)***

Toto označenie na výrobku alebo v sprievodnej brožúre hovorí, že po skončení jeho životnosti by nemal byť likvidovaný s ostatným odpadom. Prípadnému poškodeniu životného prostredia alebo ľudského zdravia môžete predísť tým, že budete takéto typy výrobkov oddeľovať od ostatného odpadu a vrátite ich na recykláciu.

Používatelia v domácnostiach by pre podrobné informácie, ako ekologicky bezpečne naložiť s týmto výrobkom, mali kontaktovať buď predajcu, ktorý im výrobok predal, alebo príslušný úrad v okolí ich bydliska.

Priemyselní používatelia by mali kontaktovať svojho dodávateľa a preveriť si podmienky kúpnej zmluvy. Tento výrobok by nemal byť likvidovaný spolu s ostatným priemyselným odpadom.

# Technické údaje



***Spoločnosť SAMSUNG sa snaží celý čas zdokonaľovať svoje produkty. Navrhnuté technické údaje a tieto používateľské pokyny preto podliehajú zmenám bez predchádzajúceho upozornenia.***

***V súlade so všeobecnou smernicou 2/1984 (III.10) BKM-IpM ako dodávatelia vyhlasujeme, že rúry GE83H značky Samsung sú v súlade s nižšie uvedenými technologickými parametrami.***

| **Model** | **GE83H** |
|---|---|
| **Zdroj napájania** | 230 V ~ 50 Hz |
| **Príkon**<br>Mikrovlnné žiarenie<br>Gril<br>Kombinovaný režim | <br>1300 W<br>1100 W<br>2400 W |
| **Výstupný výkon** | 100 W/850 W (IEC-705) |
| **Prevádzková frekvencia** | 2450 MHz |
| **Magnetron** | OM75P (31) |
| **Metóda chladenia** | Motor chladiaceho ventilátora |
| **Rozmery** (Š x V x H)<br>Vonkajšie<br>Priestor rúry | <br>489 x 275 x 401,4 mm<br>330 x 211 x 329 mm |
| **Objem** | 23 litrov |
| **Hmotnosť**<br>Čistá | <br>Približne 15 kg |
| **Úroveň hluku** | 42 dBA |




ELECTRONICS

**Ak máte akékoľvek otázky alebo komentáre ohľadom produktov spoločnosti Samsung, prosím, kontaktujte stredisko starostlivosti o zákazníkov SAMSUNG.**

Tel : 0800-SAMSUNG(726-7864)

www.samsung.com/sk